

Haring

Dit jaar lekker vol van smaak

HOLLANDSE NIEUWSE

Vanaf 12 juni mag de Hollandse nieuwe haring weer verkocht worden. Door het fantastische weer de laatste tijd is het vetpercentage van deze eerste vangst bijzonder hoog, namelijk zo'n 20%.

Dit komt omdat er door de hoge watertemperatuur veel meer plankton in het water zit. Waar er voorgaande jaren veel spanning was of de haring vet genoeg zou zijn, is er nu geen twijfel geweest. Echt een top haring met een volle smaak!



Eric Koelwijn, vispecialist

Start haringseizoen

Elk jaar wordt door de brancheorganisatie bepaald wanneer het seizoen van de Hollandse Nieuwe weer van start gaat. De haring moet dan natuurlijk aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen én men houdt graag een veilige marge aan om uitstellen te voorkomen. Dit jaar is de haring vanaf 12 juni te verkrijgen.

Het seizoen wordt normaal ingeluid door Vlaggetjesdag in Scheveningen, wanneer gevierd wordt dat de eerste jonge haring aan wal wordt gebracht. Het eerste vaatje wordt geveild waarvan de opbrengst naar een goed doel gaat. Dit jaar gaat het anders door de coronacrisis.

Eerste vaatje voor het goede doel

Op donderdag 11 juni overhandigt het Nederlands Visbureau namens de haringgroothandelsvereniging het eerste vaatje Hollandse Nieuwe aan Ernst Kuipers en Diederik Gommers van het **Erasmus MC te Rotterdam**. Deze mannen zijn al wekenlang dagelijks het gezicht van de coronacrisis. Zij zijn ook de verpersoonlijking van de grote groep zorgverleners in de frontlinie. Op de vraag 'Wie zou dit jaar het eerste vaatje Hollandse Nieuwe gegund zijn?' verwijst het antwoord van velen naar deze mensen.



Verse haring?

Een perfecte Nieuwe Haring is goed ontbloed en heeft vrij blank vlees. De geur is fris en zilt. Wanneer de haring wordt aangeboden, bij voorkeur direct na het schoonmaken, mag hij geen restjes ingewanden of huid meer bevatten.



Een haring die enige tijd blijft liggen en aan de lucht wordt blootgesteld, gaat achteruit in kwaliteit. Het vet in de vis gaat onder invloed van zuurstof oxideren en de haring kan na verloop van tijd een ranzige smaak krijgen. Overigens is alle haring altijd ingevroren geweest. Invriezen is noodzakelijk en bij wet geregeld om de mogelijk aanwezige haringworm te kunnen uitschakelen. Al onze haringen zijn met de hand gesneden en worden geleverd door Atlantic in Scheveningen.

Haring bestellen?

500303 Maatjesharing schoon los
500309 Maatjesharing schoon, 10 stuks
500305 Maatjesharing zonder staart, 10 stuks

Kijk in inOne voor de actuele prijzen

Haringfeiten

Maagdelijke haring

Nieuwe haring wordt ook wel maatjesharing genoemd. Deze benaming verwijst naar het biologische stadium waarin de haring zich bevindt. Op het moment dat de nieuwe haring wordt gevangen, heeft zich nog geen horn en kuit gevormd. De aanduiding maatje is een verbastering van maagdje. In België is de nieuwe haring bekend als 'maatjes', de Duitsers spreken van 'Matjes'.

Het hele jaar door nieuwe haring

De hele jaarvoorraad haring wordt gedurende zes weken in mei en juni gevangen. De haring is goed vet (minimaal 16%) en heeft zich dan nog niet voortgeplant. Na de vangst wordt de haring direct gekeerd en aan boord ingevroren. Vandaar dat de nieuwe haring het hele jaar door verkrijgbaar is.

Noorse of Hollandse haring?

Haring wordt gevangen op de Noordzee, ter hoogte van Schotland, Noorwegen en Denemarken. De vangst is voornamelijk in handen van Scandinaviërs (Noren en Denen) maar de verwerking aan wal en het transport wordt door Nederlanders gedaan. Bovendien is het hele proces van kaken, pekelen en rijpen een traditioneel Hollands recept. Jaarlijks worden zodanig 180 miljoen haringen tot Hollandse Nieuwe verwerkt.

Haring, maatje, Hollandse Nieuwe, gezouten haring, nieuwe haring

Haring kent vele aanduidingen, maar in alle gevallen hebben we het over hetzelfde product. Deze Hollandse uitvinding bestaat al meer dan 600 jaar. De haring wordt ontdaan van keel en ingewanden maar de alveesklier blijft zitten. Het enzym dat dan nog vrijkomt, zorgt voor de rijping en daarmee de typisch malsheid en romige smaak van de nieuwe haring.

Verantwoorde vis

De haringvisserij draagt sinds 2006 het duurzaamheidskeurmerk van de Marine Stewardship Council. Het MSC label garandeert dat de vis is gevangen met respect voor natuur en milieu. De haringsector zet zich sterk in voor bestandsbeheer. Het belangrijkste instrument waarover visserijbeheerders beschikken om de visserijdruk op haring te controleren is het vaststellen van de jaarlijkse TAC's (Total Allowable Catch) voor de verschillende visserijvloten die op Noordzeeharing vissen.



Bron: visbureau.nl